

ПОЛІТИКА

у сфері якості та безпечності харчових продуктів

Підприємство ТОВ «БЕЙКЕРІ ФУД ІНДАСТРІ» виконує свої зобов'язання щодо забезпечення належної харчової безпеки та якості при виробництві виробів борошняних глибокої заморозки згідно нормативно-правових актів та законодавчих вимог України, міжнародного стандарту IFS Food та схеми сертифікації FSSC 22000, що надає підприємству лідируюче положення на внутрішньому та зовнішньому ринках, задоволенню моральних потреб співробітників, і як наслідок, задоволення потреб суспільства в цілому.

Вище керівництво бере на себе зобов'язання забезпечити:

- необхідними ресурсами впровадження, результативне функціонування, постійне оновлення та безперервне поліпшення інтегрованої системи менеджменту якості та безпечності харчових продуктів;
- випуск безпечної для здоров'я людини продукції, яка відповідає встановленим внутрішнім та законодавчим вимогам, а також взаємоузгодженим вимогам замовників та споживачів щодо якості та безпечності харчових продуктів;
- застосовування сучасного технологічного обладнання, модернізація виробництва та засобів для випуску якісної та безпечної продукції;
- збереження, зміцнення та примноження показників обсягів продаж якісної та безпечної продукції, розширення ринків збуту;
- розробку та досягнення цілей в сфері якості та безпечності харчової продукції, шляхів їх досягнення, забезпечуючи відповідність контексту діяльності підприємства;
- закупівлю якісної та безпечної сировини і допоміжних матеріалів, наявність гнучкої системи вибору та оцінки постачальників, а також тісну співпрацю з ними;
- управління небезпечними чинниками та критичними контрольними точками у процесі випуску безпечної продукції на основі принципів HACCP;
- вдосконалення умов при зберіганні та реалізації готової продукції, роз'яснення постачальникам та Замовникам важливості дотримання вимог безпечності харчової продукції;
- ведення діяльності з урахуванням етики та персональної відповідальності.

Основні напрямки нашої Політики:

- забезпечення сприяння орієнтації на Споживача на всіх рівнях в організації, постійний аналіз діяльності та покращення результатів своєї роботи;
- розвиток матеріально-технічної бази організації, освоєння нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва;
- підвищення ефективності діяльності підприємства, його конкурентоспроможності, враховуючи інтереси клієнтів, трудового колективу та держави;
- дотримання корпоративної етики, культури харчової безпечності та особистої відповідальності за дії в сфері якості та безпечності харчових продуктів;
- застосування процесного підходу та ризик-орієнтованого мислення до управління діяльністю підприємства;
- систематична ідентифікація, оцінювання і контролювання ризиків, що мають відношення до якості та безпечності харчових продуктів;
- забезпечення відповідності системи менеджменту харчової безпеки та якості вимогам міжнародних стандартів, принципам HACCP та постійного підвищення її результативності;
- встановлення високого рівня належної гігієнічної практики на підприємстві;
- забезпечення наявності достатньої та доступної інформації у всьому харчовому ланцюгу з питань безпечності харчових продуктів для законодавчих та регуляторних органів влади, постачальників, підрядників, персоналу підприємства, дистриб'юторів, торгових мереж та кінцевих споживачів;
- постійне навчання та підвищення компетентності персоналу, чия діяльність впливає на якість та безпечність харчових продуктів;
- проведення належної діяльності у відповідності до діючих законів та постанов в сфері екології;
- встановлення пріоритету життя і здоров'я працівників, шляхом створення належних, безпечних і здорових умов праці.

Керівництво Компанії бере на себе зобов'язання з реалізації цієї Політики та забезпечення ресурсами діяльності, необхідної для її виконання.